Bijgerechten / Verenigde Staten

# Rauwe appelazijn

Een biologische transformatie in twee fasen: ten eerste zet wilde gist appelsuikers om in harde cider; Vervolgens zetten acetobacter-bacteriën de alcohol gedurende vier tot zes weken om in azijnzuur. Het resultaat is een troebele, pittige, complexe azijn die leeft met de moeder – een cellulosemat van nuttige bacteriën die commerciële azijn pasteuriseert en in de vergetelheid raakt.

**Tijd** 80640 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 2000 g Vers appelsap (ongefilterd, ongepasteuriseerd) of geperste appelresten
- ☐ 40 g rauwe honing of rietsuiker (als het sap weinig suiker bevat)
- ☐ 60 g Rauwe ACV met moeder (ongepasteuriseerd, als startercultuur)

## Zo maak je het.

**01** Giet vers, ongefilterd appelsap in een glazen pot of pot met brede opening. Als u appelresten (klokhuizen en schillen) gebruikt, bedek ze dan met gefilterd water en voeg suiker toe. Roer een eetlepel rauwe ACV erdoor met moeder als bacteriële primer (optioneel – wilde gisting kan op zichzelf werken). Dek af met een doek die is vastgezet met een rubberen band; sluit nooit luchtdicht af. Wilde gist op de appelschillen of die van nature aanwezig is in rauw sap, begint binnen 24–72 uur bij 65–75°F met de alcoholische gisting. Eén keer per dag roeren. Deze fase duurt 2 tot 4 weken totdat er heel weinig zoetheid overblijft en de vloeistof ruikt naar droge harde cider of scherpe appelwijn.

**02** Zodra de cider niet langer zoet is (de alcoholische gisting is voltooid), voeg je de rauwe ACV toe met moeder – dit introduceert acetobacter, de aerobe bacteriën die alcohol omzetten in azijnzuur. Roer voorzichtig. Deze fase vereist zuurstof: alleen afgedekt houden met een doek, nooit met een deksel. Hoe breder de opening van de pot, hoe sneller de acetificatie verloopt. Acetobacter heeft zuurstof nodig en vormt de 'moeder' – een troebele wit-tot-bruine gelatineuze mat – op het oppervlak.

**03** Laat de azijn in totaal 4–8 weken ongestoord rijpen (vanaf het begin van fase 2), waarbij u elke 2 weken proeft. De moeder kan dik worden en zinken, waardoor er aan de oppervlakte een nieuwe ontstaat; dit is normaal. Als de azijn aangenaam zuur en zuur smaakt, een goede appelsmaak heeft en geen alcohol meer bevat, is het klaar. Zeef door kaasdoek en bewaar de moeder in een klein potje met afgewerkte azijn voor je volgende batch. Fles de azijn. Bewaren bij kamertemperatuur: rauwe ACV hoeft niet te worden gekoeld.

**Recept & herkomst** ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / apple-cider-vinegar